

- Liceo Scientifico
- Liceo Classico
- Liceo Linguistico
- Istituto Tecnico Agrario
- Istituto Tecnico Commerciale
- Istituto Tecnico Edile

## Istituto di Istruzione Superiore

# CONTRATTO DI PRESTAZIONE D'OPERA PER ATTIVITA' INTEGRATIVE O DI CONSULENZA

#### Contratto n 1

Visto che nel PTOF 16/19, approvato dal Collegio Docenti e dal Consiglio d'Istituto, è prevista l'attuazione di un corso di degustazione di vino e olio, in particolare per gli alunni dell'indirizzo di agraria, agroalimentare e agroindustria;

- Per l'effettuazione del suddetto corso, il referente del progetto prof. Luca Marzi ha constatato la necessità dell'intervento di un sommelier di servizio e ha accertato che fra il personale docente non sono reperibili le
- Che l'Associazione Italiana Sommeliers ha segnalato il sig. Bandini quale figura con adeguata professionalità;
- Che l'AIS e i suoi componenti sono figure ad alta specializzazione, uniche sul mercato e che dunque il Dirigente ritiene non necessario espletare alcuna procedura di cui all'art. 7 c. 6 bis del D.Lgs. 30 marzo 2001 n. 165.

#### TRA:

l'Istituto di Istruzione Superiore "Giotto Ulivi" Cod. Fiscale: 83002710487 in persona del Preside prof. Filippo Gelormino, nato a Pisa (Pi) il 20.03.1956 (c.f. GLRFPP56C20G702I), quale rappresentante legale,

il sig. Vinicio Bandini, nato a Borgo San Lorenzo il 05/05/1960

## SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

- 1. L'istituzione scolastica affida al sig. Bandini l'incarico di sommeller di servizio per il corso di degustazione dei vini che si svolgerà nel periodo gennaio - marzo 2017.
- il sig. Bandini svolgerà l'incarico nei locali dell' istituzione scolastica.
- A fronte dell'incarico commissionato il sig. Bandini riceverà un compenso pari a € 483,00. 3
- La remunerazione avverrà non oltre 30 giorni dalla presentazione all'Istituto di regolare notula/fattura.
- Ai sensi del d.lgs 196/03, il sig. Bandini è nominato quale delegato al trattamento dei dati personali degli studenti, attività per la quale dovrà attenersi ai principi di riservatezza, non eccedenza e necessità; in particolare, per i dati sensibili, essi non dovranno essere comunicati a terzi se non per ottemperare a obblighi di legge.
- 6. In ottemperanza al disposto del richiamato d.lgs, la scuola utilizzerà i dati personali, comunicati dal docente per i soli fini istituzionali, nel rispetto della normativa e degli obblighi di sicurezza e riservatezza.
- 7. Per quanto non previsto, si rimanda agli artt.. 2222 e seguenti del Codice civile.
- Per ogni controversia relativa al presente contratto si elegge competente il Foro di Firenze.

Ai fini dell'esatta connotazione giuridica del presente atto, sig. Bandini dichiara sotto la propria responsabilità che l'attività a lui commissionata si configura come prestazione d'opera intellettuale occasionale di cui all'art. 4 L. 30/2003, non esistendo alcun coordinamento con l'istituzione scolastica ai fini dell'esecuzione della prestazione; che nell'anno solare, per questo tipo di attività non ha percepito compensi nel complesso superiori a € 5.000,00 (X).

Poiché il sig. Bandini è dipendente di questa Istituzione Scolastica in qualità di Collaboratore Scolastico, il Dirigente lo autorizza a svolgere l'incarico di cui al presente contratto quale compito al difuori dei doveri d'ufficio.

Letto, confermato e sottoscritto

Borgo San Lorenzo, 24 gennaio 2017

Il dirigente scolastico Prof. Filippo Gelormino Il prestatore d'opera Vinicio Bandini



### **Corriculum Vitae**

Vinicio Bandini nato a Borgo san lorenzo 05-05-1960 residente a Borgo san Lorenzo Via dei Macelli 18,

Esperienza nel settore Enograstronomico, nel 2000 consegue attestato di sommelier con l'Associazione Italiana Sommelier delegazione di Firenze, nel 2004 Diploma di degustatore di caffè e specialista della macchina espresso conseguito All'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, nel 2005 Attestato Per la conoscenza degli oli extra vergini di oliva conseguito presso l'A.I.S. Toscana delegazione di Firenze, nel 2006 attestato per operatore di ristorazione presso CAST ALIMENTI Centro Arte Scienza Tecnologia degli alimenti. Ho collaborato con importanti strutture della ristorazione ,attualmente mi tengo aggiornato nel settore Enogastronomico e nel settore Agro Alimentare sto curando contatti con Aziende Vinicole del territorio Italiano. Francese, Svizzero inoltre ho contatti con il Sig.Matt Relly EATALY Chicago America.

In Fede

Vinicio Bandipi